



【高知の賃貸生活応援紙】

発行：株式会社 高知ハウス
制作：ノモト エリカ
August 2018

Oyen TAKE FREE

Photo:新谷 洋二



Vol.17

特集

高知の滝と水辺

～マイナスイオンたっぷりの滝で癒しの時間～

今 今回ご紹介させていただくお店は、近くを通ると漂うその美味しい香りに引き寄せられ思わず足を踏み入れたくなるお店、「パン工房 だんだん」です。平成15年に創業されて以来、永らく丹精をこめて営業されてきたが、今年4月に百石町へ移転されました。店舗が広くなったこともあり、店内には常時約6〜70種類もの様々なパンが並び、新たにケークやブリといった洋菓子も商品に仲間入り、10席ほどのイートインスペースもあることで、買ったパンをそのまま食べることもできます。近くに公園もあるので、美味しいパンを食べながら、のんびりとした時間を過ごせますね。

もともとが社社勤めをされていたご主人。同じ会社の先輩に誘われたことをきっかけに、パン屋さんへ弟子入りすることに。修行中大変だった事は？と尋ねると、「パン屋の仕事は朝が早く早いときは早朝2時から仕込みをすることも。とにかく朝早いことだけが今も昔も大変だと、それ以外は楽しいことばかりです」と笑顔でお話してくださいました。

「だんだん」というお店の名前の由来は、島根県の方言でありかたつこの意味。だんだんの看板のくまのキャラクターは、一緒に修行をした先輩が開いたお店が、くまのパン屋」という繋がりからだそうです。修行先のパン屋さんにアルバイトで19年。奥様と出会い結婚してからは、19年。奥様いわく、「ここを決めたら譲れない、職人気質なご主人。細かいこだわりが沢山ある中、ご主人が特にこだわっているのが、パン生地を作る際の粉のふるい。1つの生地を作るのに、2〜3種類、多いものだと4種類もふるいにかけているとのこと。新しいアイデアを主人が形にし、試行錯誤の上ご夫婦が協力して作り上げたパン。」

中でも人気があるのは、「クリームパン」と「ベーコンパン」。甘さ控えめな優しいクリームがたっぷり入ったクリームパンは、お子様からお年寄りまで皆に好かれるお味。他にも、5種類ほどある食パンの中で、特に人気があるのが「もちもち食パン」。その名の通り、とにかくもちもち！想像を超える弾力のあるもちもちとした食感が楽しめます。ご主人がお好きだという「かわばた」は、ちくわとツナや卵の「コロコロ」が、どろりとした食感です。まるで遊園地のような来た人がわくわくして、また来た人うような作りとお店作りを心掛けていられるという言葉の通り、店内には心が踊るような素敵なパンが沢山あります。皆様ぜひ、「だんだん」のこだわりと愛情がたっぷり詰まったパンを味わいに、お店を訪れてみてはいかがでしょうか？

パン工房 だんだん
〒780-8015 高知市百石町2-9-2 1F
TEL:088-856-5035
営業時間:7:00~19:00
定休日:日曜日 駐車場:店舗の南側に3台分



大好きなドライフラワーとかわいい雑貨をレイアウト！お気に入りがいっぱいのお部屋です。高知県立大学生tさん



【わたしのSUMIYOUお部屋】に登場してくれる方を募集しています。
あなたのお部屋を誌面に掲載しませんか？紹介させて頂いたお客様に、ささやかなプレゼントを差し上げます。

伝えたい I'd like to tell.
～温かみのあるパンとゆっくりした時間～



取材/写真=茂木 健治 谷岡 美咲 齋藤 根

わたしのSUMYOU vol.15 お部屋 Particular room introduction
大好きなドライフラワーを雑貨屋さんをイメージしてお部屋全体に飾っています。
お部屋には自然素材のかごやラックを1やさしい色合いのインテリアを大切にしています。



◆詳しいお問い合わせは、高知ハウス中央店まで
tel:088-824-6811(代表) mail:info@kochihouse.co.jp